



# Trophée culinaire 2017 : les présélections ont commencé !

La 9<sup>ème</sup> édition du trophée culinaire est lancée. Ce rendez-vous gourmand, désormais incontournable, est l'occasion de valoriser les talents des chefs des EHPAD et cliniques du Groupe ORPEA qui œuvrent au quotidien pour le plaisir des résidents et des patients. Point d'étape avec Jean-Sébastien Mulliez, Directeur de la restauration du Groupe ORPEA.

## Ensemble : Quelles sont les dates importantes du Trophée culinaire ?



**Jean-Sébastien Mulliez :** Les présélections sont en cours au sein de chaque région, et ce jusqu'au mois de septembre prochain, autour d'un thème commun :

« la volaille au dîner, en texture normale mais aussi mixée ». Un Chef par région sera retenu par les Directeurs d'établissement, les Directeurs régionaux et les équipes du Service Restauration.

Les 24 candidats arrivés en tête des présélections régionales aborderont la finale

nationale et devront à nouveau faire preuve de talent et de créativité en alliant l'harmonie des saveurs et du bon goût au cours d'une dernière épreuve dont le thème reste à ce jour une surprise. Cette épreuve à la formule innovante mettra aussi en avant l'esprit d'équipe qui, dans les métiers de la restauration et du Groupe, demeure une valeur clé.

## Ensemble : Quels seront les membres du jury de cette 9<sup>ème</sup> édition ?

**JSM :** La finale se tiendra le 16 novembre prochain à Paris, au lycée Guillaume Tirel. Le jury sera présidé par un Chef de Ducasse Conseil qui accompagne nos équipes de cuisine dans le cadre d'un programme de formation

dédié (lire Ensemble n°21), et sera composé de membres de la Direction Générale du Groupe et du lauréat de la précédente édition.

## Ensemble : Est-il prévu de déployer ce Trophée dans d'autres pays où le Groupe ORPEA est présent ?

**JSM :** Il existe déjà un concours de cuisine en Espagne depuis l'année dernière. Le Trophée culinaire a en effet vocation de s'étendre à l'international et nous espérons faire des émules ; car favoriser une émulation positive au sein des équipes de cuisine et encourager la créativité sont des objectifs qui dépassent nos frontières... pour le plus grand plaisir des résidents et des patients !



## La partition gourmande d'une interprétation réussie des recettes Ducasse Conseil

Rachid Zerdi, Chef de cuisine de l'EHPAD de Roquebrune Cap Martin (06) a su interpréter et réaliser avec talent des recettes Ducasse Conseil suite aux formations proposées par le Groupe ORPEA.

Un résultat haut en couleurs et en saveurs que les résidents ont savouré avec gourmandise et délice.

